TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

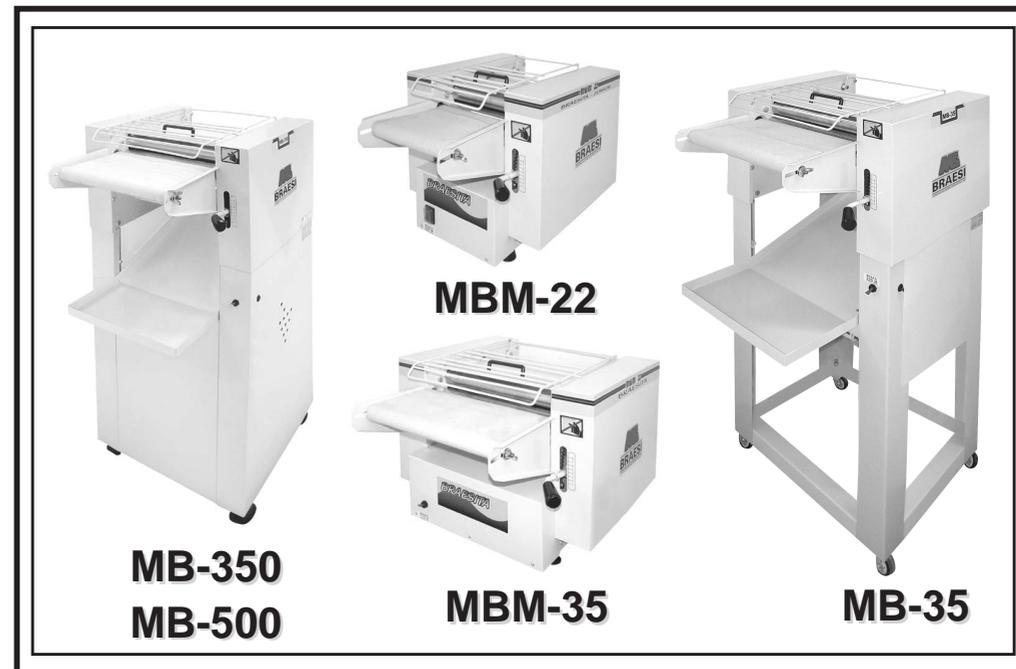
A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Fevereiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

MODELADORA DE PÃES

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

Equipamentos para Alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricadas em chapa de aço com pintura epóxi;
- Bandeja de retorno com pintura epóxi;
- Construídas sobre pedestal com rodízios que facilitam seu deslocamento;
- Ideais para pães de 20g à 1 Kg proporcionando modelagem perfeita;
- Estes equipamentos possuem grade de segurança que ao ser levantada, desligará a máquina automáticamente.

- *Fabricadas en chapa de acero con pintura epoxi;*
- *Bandeja de retorno con pintura epóxi;*
- *Construidas sobre pedestal, con ruedas, que permiten facilidad en su transporte.*
- *Ideales para panes de 20gr hasta 1Kg, proporcionando formas perfectas y uniformes;*
- Estos equipamientos posse reja de seguridad que ao ser levantada, desligará la máquina automáticamente.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho				
MB-350	1150 mm	810 mm	535 mm	60 Kg	92 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.	220/380V. 1/2 CV Trif.
MB-35	1175 mm	830 mm	535 mm	52 Kg	84 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.	220/380V. 1/2 CV Trif.
MB-500	1115 mm	840 mm	690 mm	75 Kg	103 Kg	BIVOLT 1/2 CV Monof.	220/380V. 1/2 CV Trif.
MBMJ-22	400 mm	625 mm	410 mm	34 Kg	50 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.	—
MBM-35	400 mm	625 mm	353 mm	45 Kg	60 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.	—

REGULAGEM SUGERIDAS PARA MODELAR PÃO FRANCÊS

- Nº2 - Para Pão de 20g.
- Nº3 - Para Pão de 30g à 50g.
- Nº4 - Para Pão de 100g.
- Nº5 - Para Pão de 250g à 500g.
- Nº6 à 8 - Para Pão de 500g à 1000g.

REGULAJES SUGERIDOS PARA MODELAR EL PAN FRANCÉS

- *Nº2 - Para Panes de 20g.*
- *Nº3 - Para Panes de 30g hasta 50g.*
- *Nº4 - Para Panes de 100g.*
- *Nº5 - Para Panes de 250g hasta 500g.*
- *Nº6 à 8 - Para Panes de 500g hasta 1000g.*

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

1- Os modelos monofásicos possuem chave bivolt saem de fábrica regulados para 220v.
2- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110 ou 220v).
3- Os modelos Trifásicos saem de fábrica 220v. ou 380v.
4- Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, observe a etiqueta colocada sobre o equipamento se voltagem é a mesma de seu estabelecimento;(220 ou 380v).
5- Nunca use extenções ou “T” para a ligação da máquina.
6- **Para regulagem do tamanho do pão utilize a alavanca situada na parte frontal da máquina.**

INSTRUCIONES DE USO E FUNCIONAMENTO

1- Los modelos monofasicos possen llave bivolt y sailen de la empresa en 220v.
2- Antes de ligar el enxufe en la rede electrica, certificate que la llave selectora de voltaje estea selecionada con la misma voltaje de su establecimiinto: (110ou220v).
3- Los modelos Trifasicos sailen de la empresa en 220v. o 380v.
4- Antes de ligar el enxufe en la rede electrica, certificate que la voltaje de su establecimiinto sea la misma de la tarjeta puesta ariba del equipo: (220v. o 380v.).
5- Jamás use extenciones o “T” para la conexión de la máquina.
6- Para regular el tamaño del pan se utiliza la manivela unbicada en la parte frontal de la máquina.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

1- Sugerimos que seja feito a troca dos feltros de lã a cada 6 meses de trabalho.
2-No caso de girar o pão junto ao cilindro sugerimos usar o raspador, pressionando-o contra o rolo para remover a massa.
3- Lembre-se de sempre limpar a máquina após o uso, evitando assim o acúmulo de farinha sobre os cilindros, mancais e feltros.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

1- Sugerimos que los fieltros de lana sean substituídos a cada 6 meses de trabajo.
2-Si la masa gira junto con el cilindro superior, presione el raspador contra el mismo para separar la masa.
3- No se olvide de limpiar siempre la máquina después de usarla, evitando asi acumulación de harina sobre los cilindros cojinetes y fieltros.